

Corso sulla filiera suinicola

Tiana, 14 ottobre – 9 dicembre 2013

Programma e calendario delle lezioni

Data	Argomento
14-ott-13	Presentazione Corso Situazione regionale della filiera suinicola Tipologia e sistemi di allevamento dei suini
21-ott-13	Le razze. Gestione dell'allevamento: Organizzazione delle varie fasi
28-ott-13	Gestione sanitaria: Principali malattie; Biosicurezza in allevamento
4-nov-13	Alimentazione: Gli alimenti e le sostanze nutritive; Principi di razionamento
11-nov-13	Macellazione, qualità delle carni e tagli
18-nov-13	Classificazione dei salumi. Materie prime per la produzione dei salumi: caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche; Additivi, aromi e starter
21-nov-13	Lezione pratica La trasformazione e lavorazione dei salumi
25-nov-13	La macellazione familiare e in agriturismo. La trasformazione artigianale: Iter autorizzativo e caratteristiche dei locali.
2-dic-13	La multifunzionalità dell'azienda agricola - valorizzazione dei prodotti tipici
9-dic-13	Valutazione dei salumi: Analisi sensoriale Principali difetti

Per informazioni e adesioni

Sportello Unico Territoriale per l'area della Barbagia
Via De Gasperi s.n.c., Gavoi - presso scuole elementari - tel. 0784 53216, fax 0784 0784 53236

Sportello Unico Territoriale per l'area del Mandrolisai
C.so IV Novembre, Sorgono - Tel. 0784 60275, fax 0784 621011

www.sardegnaagricoltura.it